

## FINALITÀ

'Finalità principale della formazione professionale è sostenere il successo formativo di ogni studente e sviluppare le migliori potenzialità di ciascuno; le finalità specifiche di tale indirizzo di studi sono dunque:

- Offrire ad ogni studente adeguate opportunità in relazione alle proprie potenzialità, attitudini e interessi attuando la personalizzazione dei percorsi formativi e degli apprendimenti;
- Promuovere la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani garantendo loro una solida preparazione di base, a livello sia culturale che tecnico-professionale, adeguata per l'inserimento nel mondo del lavoro e per la prosecuzione degli studi
- Rispondere alle esigenze del territorio attraverso la declinazione degli indirizzi di studi in percorsi formativi specifici, coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione, anche attivando percorsi per il rilascio di qualifiche triennali o diplomi quadriennali;
- Valorizzare la dimensione culturale ed educativa delle esperienze professionali e la duplice valenza formativa del lavoro (imparare lavorando e imparare a lavorare) tramite l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali.

## OCCUPABILITÀ

In relazione ai diversi indirizzi, al termine del percorso di studi il diplomato potrà inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro come:

- Cuoco in alberghi, ristoranti, attività ricettive
- Addetto alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi preparati o pronti, anche per specifiche necessità dietologiche
- Maestro pasticciere
- Organizzatore di eventi, food blogger
- Maître d'hotel, Banqueting Manager
- Addetto al ricevimento
- Cameriere di ristorante, albergo e bar
- Sommelier, barman, aiuto barman
- Agente di vendita del settore enogastronomico
- Animatore turistico, operatore nei centri congressi e nelle fiere
- Manager, tour operator, addetto all'ufficio prenotazioni in agenzia di viaggi

## PROSECUZIONE DEGLI STUDI

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

Percorsi di formazione tecnica superiore (ITS) e universitari in:

- Scienze gastronomiche, Scienze dell'alimentazione,
- Scienze del turismo,
- Enologia
- Made in Italy cibo e ospitalità

E' comunque possibile l'accesso a qualsiasi facoltà.



## ALTRE OPZIONI:

- **PERCORSO QUADRIENNALE**
- **QUALIFICA PROFESSIONALE DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE, SALA/BAR, ACCOGLIENZA TURISTICA**
- **CORSO SERALE (attivo nella sede di Sant'Elpidio a Mare)**

## AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

FLAIR BARTENDING

VITA DI BORDO

BAR DIDATTICO E PROGETTO RISTORO

DELIVERY

MENSA ALUNNI

ERASMUS+/ ETWINNING

C.L.I.L.

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

E STAGE LINGUISTICI ALL'ESTERO

ECDL

INCONTRI CON LA SCIENZA, GLI AUTORI,

ASSOCIAZIONI E ISTITUZIONI

INTERCULTURA

CORO SCOLASTICO POLIFONICO "CARLO URBANI"

VISITE GUIDATE E VIAGGI DI ISTRUZIONE

IISS Carlo Urbani



polourbani



Istituto di Istruzione Superiore "Carlo Urbani"

Via Legnano, 17 Porto Sant'Elpidio (FM)

tel. 0734 991431

apis00200g@istruzione.it

PEC: apis00200g@pec.istruzione.it

www.polourbani.edu.it

# IISS CARLO URBANI

Istituto Istruzione Secondaria Superiore



Costruiamo insieme il tuo futuro



Istituto  
Professionale

- ✓ **ENOGASTRONOMIA**
- ✓ **SERVIZI di SALA e VENDITA**
- ✓ **ACCOGLIENZA TURISTICA**
- ✓ **PASTICCERIA**

Sedi

**PORTO SANT'ELPIDIO**  
**SANT'ELPIDIO A MARE**

Codice meccanografico APRH00201Q

Codice meccanografico APRC00201E

## INCLUSIONE, PLURALITÀ, QUALITÀ

L'IISS Carlo Urbani, presente sul territorio nelle tre sedi di Porto Sant'Elpidio, Sant'Elpidio a Mare e Montegiorgio, propone un'Offerta formativa ampia e rispondente alle diverse attitudini dei ragazzi, articolandosi in formazione liceale, tecnica e professionale. Il Liceo Scientifico prevede, oltre all'indirizzo ordinamentale, il percorso di Biologia con curvatura biomedica, l'opzione delle Scienze applicate e il Liceo scientifico Sportivo.

L'Istituto Tecnico Economico a sua volta è articolato negli indirizzi Amministrazione Finanza e Marketing e Relazioni Internazionali per il Marketing con la possibilità di seguire il Programma Internazionale IGCSE Cambridge. La formazione professionale propone il corso per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, anche quadriennale, e quello per i Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, con le relative qualifiche.

In una società sempre più complessa e in continua evoluzione, l'istituto promuove il successo scolastico e formativo degli alunni per il loro inserimento attivo nel contesto di vita e lavorativo e per la prosecuzione degli studi nei percorsi di istruzione post diploma e universitari, fornendo loro le competenze necessarie per affrontare consapevolmente le sfide che li attendono.

In tutti gli indirizzi centrale è l'attenzione alle esigenze e agli interessi degli alunni, alla loro personalità e specificità; in questo senso l'istituto segue una progettualità educativa che punta a valorizzare i talenti e le eccellenze, ma anche a consentire ai ragazzi di conseguire il miglior esito formativo possibile al termine del loro percorso scolastico. Molti sono i progetti in collaborazione con gli enti del territorio, con le Università e con le diverse agenzie educative; la scuola ha inoltre aderito a numerosi piani operativi per implementare e innovare la didattica anche attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie.

AREA GENERALE COMUNE	ATTIVITÀ COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI				
	1° biennio		III	IV	V
I	II				
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia		2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o Attività altern.	1	1	1	1	1
Geografia	2	-	-	-	-

## ✓ ENOGASTRONOMIA

Nell'indirizzo di Enogastronomia gli studenti tratteranno tutti gli aspetti teorici e tecnici della cucina, dallo studio della ricetta alla preparazione dei piatti, senza tralasciare la conoscenza delle caratteristiche nutritive degli alimenti e la loro valenza nelle diete specifiche. Gli allievi si formeranno come chef e professionisti del cibo. Le competenze acquisite consentiranno loro di lavorare in strutture ristorative anche di alto livello, oppure di operare in proprio, valorizzando le tradizioni enogastronomiche del territorio e sviluppando nuove tendenze culinarie.



ENOGASTRONOMIA	1° biennio		III	IV	V
	I	II			
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze integrate (Fisica e Chimica)	2*	2	-	-	-
TIC (Tecnologie dell'informazione e della comunicazione)	2*	1*	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Lab. Servizi enogastronomici sett. Cucina	4*	5*	5+2*	6	3+2*
Lab. Servizi enogastronomici sett. Sala e Vendita			-	-	2
Lab. Servizi accoglienza turistica	2+1*	2+1*	-	-	-
Laboratorio di Fisica	2*	-	-	-	-
Laboratorio di Chimica	-	-	-	-	-
Laboratorio di Informatica	-	-	-	-	-
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	3+2*	4	3+2*
Diritto e Tecniche Amministr. Struttura Ricettiva	-	-	4	4	4
<b>Ore Totali Area Comune + Area Indirizzo</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

(\*) \* Ore svolte in laboratorio in compresenza

## ✓ SERVIZI DI SALA E VENDITA

Nell'indirizzo dei Servizi di sala e di vendita si formano professionisti molto richiesti dalle strutture alberghiere e ristorative del territorio. Il diplomato di questo indirizzo sarà chiamato a svolgere attività operative ed organizzative, dal barman al maître, per valorizzare l'offerta enogastronomica con il servizio di sala e bar. La preparazione offerta dall'indirizzo forma i futuri professionisti, operatori capaci d'essere al servizio del ristorante, ambasciatori del gusto regionale, nazionale ed internazionale.



SERVIZI DI SALA E VENDITA	1° biennio		III	IV	V
	I	II			
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze integrate (Fisica e Chimica)	2*	2	-	-	-
TIC (Tecnologie dell'informazione e della comunicazione)	2*	1*	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Lab. Servizi enogastronomici sett. Cucina	4*	5*	-	-	2
Lab. Servizi enogastronomici sett. Sala e Vendita			5+2*	6	3+2*
Lab. Servizi accoglienza turistica	2+1*	2+1*	-	-	-
Laboratorio di Fisica	2*	-	-	-	-
Laboratorio di Chimica	-	-	-	-	-
Laboratorio di Informatica	-	-	-	-	-
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	3+2*	4	3+2*
Diritto e Tecniche Amministr. Struttura Ricettiva	-	-	4	4	4
<b>Ore Totali Area Comune + Area Indirizzo</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Ore svolte in laboratorio in compresenza

## ✓ ACCOGLIENZA TURISTICA

Nell'indirizzo di Accoglienza turistica gli studenti approfondiscono sia nella teoria che nella pratica tutti gli aspetti del ricevimento e della gestione del cliente nelle strutture turistiche ed alberghiere, anche con l'ausilio di due lingue straniere. Il diplomato in questo indirizzo potrà inserirsi nelle mansioni operative ed organizzative delle strutture ricettive, nelle agenzie di viaggio, negli uffici turistici ed enti locali, svolgendo compiti di accoglienza e di gestione del benessere della clientela. Stage e progetti potenziano le conoscenze relative alle risorse regionali, d'Italia e d'Europa, dall'enogastronomia alla cultura. Gli allievi svolgeranno corsi per ottenere le certificazioni linguistiche e i patentini professionali per le prenotazioni aeree.



ACCOGLIENZA TURISTICA	1° biennio		III	IV	V
	I	II			
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze integrate (Fisica e Chimica)	2*	2	-	-	-
TIC (Tecnologie dell'informazione e della comunicazione)	1+1*	1*	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Lab. Servizi enogastronomici sett. Cucina	4*	5*	-	-	-
Lab. Servizi enogastronomici sett. Sala e Vendita			-	-	-
Lab. Servizi accoglienza turistica	2+1*	2+1*	6+1*	4+2*	4+1*
Laboratorio di Fisica	2*	-	-	-	-
Laboratorio di Chimica	-	-	-	-	-
Laboratorio di Informatica	-	-	-	-	-
Arte e Territorio	-	-	1+1*	2*	1+1*
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	2	2	2
Diritto e Tecniche Amministr. Struttura Ricettiva	-	-	4	4	4
Tecniche di comunicazione	-	-		2	2
<b>Ore Totali Area Comune + Area Indirizzo</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Ore svolte in laboratorio in compresenza

## ✓ PASTICCERIA

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare. E' in grado di realizzare prodotti dolciari e di panificazione che soddisfino specifiche esigenze dietetiche/religiose/culturali e/o particolari stili alimentari del cliente, di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing.



PASTICCERIA	1° biennio		III	IV	V
	I	II			
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze integrate (Fisica e Chimica)	2*	2	-	-	-
TIC (Tecnologie dell'informazione e della comunicazione)	1+1*	1*	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Lab. Servizi enogastronomici sett. Cucina	4*	5*	-	-	1
Lab. Servizi enogastronomici sett. Sala e Vendita			-	-	2
Lab. Servizi accoglienza turistica	2+1*	2+1*	-	-	-
Laboratorio di Fisica	2*	-	-	-	-
Laboratorio di Chimica	-	-	-	-	-
Laboratorio di Informatica	-	-	-	-	-
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	3+2*	4	3+2*
Diritto e Tecniche Amministr. Struttura Ricettiva	-	-	4	3	3
Laboratorio di servizi enog. - sett. Pasticceria	-	-	5+2*	5	3+2*
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	-	-	-	-	-
Tecniche di organiz. e gestione processi produttivi	-	-	-	-	-
<b>Ore Totali Area Comune + Area Indirizzo</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Ore svolte in laboratorio in compresenza